

Ancestral

Escumós d'una sola fermentació amb el Xarel·lo, com a protagonista. Vetlla constant durant el procés d'elaboració. Convivència de les últimes tecnologies amb els mètodes tradicionals.



VINYA

Varietats de Raïm	100 % xarel·lo
Edat Vinya	30 anys
Verema	Manual

VINIFICACIÓ

Elaboració	Derrapat i taula de selecció manual
Fermentació	Dipòsits d'acer termoregulats 14-15 °C. Fermentació en dipòsit 10 dies. Acaba la fermentació en ampolla.
Producció Anual	Per encàrrec

DADES

ANALÍTIQUES

Alcohol	11,00 % vol
Sulfurós Total	52 mg /L
Acidesa Total	5.3 g/L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	15 g/L del propi most
Licor Expedició	No Addició

NOTES DE CATA

Vista	Groc palla, amb bon despreniment de carbònic, bombolla petita, viu i brillant
Olfacte	Net, molt intens i aromàtic. Aroma en un ampli espectre de fruites blanques madures sobre un fons de pastisseria
Gust	Fresc i llaminer. Pas en boca sedós amb una acidesa equilibrada. Es va fent voluminós i afruitat. Llarg i persistent.

MARIDATGE

Recomanat per aperitius, formatges de pasta tova intensos i postres

DISTINCIONS



9,23 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2016